

Gerookte paling met bloemkoolmousse peterselie-olie en parmaham

Voorgerecht 4 personen

Ingrediënten:

- 100 gr bloemkool
- 1 el boter
- ½ pot gevogeltefond (á 380 ml)
- 2 bl gelatine
- 100 ml slagroom
- 2 plakken parmaham
- 1 zakje peterselie á 30 gr
- 100 ml olijfolie extra vierge
- ¼ zakje veldsla
- 200 gr gerookte paling



Bereiding:

1. Bloemkool in zeer kleine stukjes snijden. In steelpan boter smelten en bloemkool hierin op laag vuur 2 minuten zachtjes bakken. Vuur hoogdraaien en fond toevoegen. Bloemkool in 7-8 minuten gaarkoken terwijl vocht verdampt.
2. Gelatine 5 minuten in koud water weken.
3. Zodra vocht verdampt is, slagroom bij bloemkool schenken en tegen de kook aan verwarmen. Vuur lager draaien en bloemkool 5 minuten zachtjes in room laten sudderen.
4. Gelatine uitknippen. Pan van vuur nemen en gelatine in room oplossen. Bloemkoolmengsel met staafmixer of in de keukenmachine pureren, puree eventueel nog door een zeef wrijven. Bloemkoolmengsel laten afkoelen, in spuitzak overdoen en in koelkast laten opstijven.
5. In droge koekenpan parmaham krokant bakken en op keukenpapier laten afkoelen.
6. Peterselie-blad van takjes plukken, fijnsnijden en door de olie roeren. Peterselie-olie op smaak brengen met peper en zout. Van veldsla eventuele worteltjes verwijderen.
7. Palingfilets in 16 gelijke stukjes snijden.

Opmaak:

8. Op elk bord 4 stukjes paling op enige afstand onder elkaar leggen.
9. Bloemkoolmousse met spuitzak in reepjes tussen de middelste 2 stukjes paling spuiten.

10. Veldsla met 2 eetlepels peterselie-olie omscheppen.
11. Veldsla over de bloemkoolmousse verdelen.
12. Parmaham breken en op veldsla leggen.
13. Rest van peterselie-olie ernaast druppelen

Tip: een schoon plastic puntzakje kan als alternatief voor een spuitzak gebruikt worden.

Eet smakelijk!